Hollerblütensaft

Frühlingszeit ist Hollerblütenzeit, frische Blüten sammeln und einen leckeren Hollerblütensaft zubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

50 Stk.	Hollerblüten
2.5 l	Wasser
3 Stk.	Orangen
3 Stk.	Zitronen
3 kg	Zucker
50 g	Zitronensäure

Zubereitung

1. Der **Hollerblütensaft** ist in wenigen Handgriffen zubereitet bedarf aber etwas Zeit. Hollerblüten säubern.
2. Einen sauberen Kübel mit den Hollerblüten befüllen und reichlich Wasser dazu gießen.
3. Orangen und Zitronen waschen und vierteln.
4. Den Saft auspressen und über die Blüten geben.
5. Ein Küchentuch darauf legen und mit einem Teller beschweren.
6. Erst 2 Tage später abseihen.
7. Einen Teil Hollersaft und Zucker warm werden lassen und Zitronensäure einrühren. Dieses Gemisch wieder zurück zu dem Rest des Safts geben.
8. Den Hollblüternsaft in sauberer, sterile Flaschen einfüllen, direkt verschließen.

9. Im Dunkeln lagern. Es ist möglich, diesen Saft bei 80 Grad Celsius zu pasteurisieren.

Tipp

Dieser Hollerblütensaft lässt sich mit Gelee oder anderen Limonaden sowie Sekt, Aperitif oder Cocktails weiter verarbeiten.